



MANUAL DEL USUARIO
MOD. XRJ-15X2



¡Felicitaciones! usted es el dueño de uno de los mejores dispensadores de bebidas congeladas. Marca CRT Global Modelo: XRJ-15x2

*Por favor lea todas las secciones de este manual para familiarizarse con todos los aspectos de la unidad



II. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Antes de operar el dispensador de jugos LYJ-18l verifique que el suministro de energía este de acuerdo con los requisitos indicados en la placa de datos técnicos.

- No utilice extensiones para el suministro eléctrico, de lo contrario, pueden producirse fallos y riesgos graves o incendio.

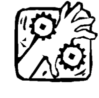


- Es responsabilidad del usuario que un técnico especializado conecte el dispensador de jugos LYJ-18l a tierra de acuerdo con la legislación local.

- Nunca conecte el dispensador de jugos LYJ-18l junto con otro aparato en el mismo contacto.

- No toque el interruptor ni el tomacorriente con las manos mojadas.

- No intente reparar el dispensador de jugos LYJ-18l, si lo hace de manera incorrecta, puede provocar descarga eléctrica y otros problemas como: muerte, lesiones graves, etc.



- Conecte el cable de alimentación de manera firme y correcta, para evitar que se produzca descarga eléctrica o incendio a causa de un contacto insuficiente.

- No tire del enchufe para apagar el aparato durante su funcionamiento. puede producirse un incendio provocado por chispas.

- No retuerza, aplaste ni tire del cable de alimentación, pues podría romperse. las descargas eléctricas o incendios suelen estar causados por cables de alimentación rotos.

- Nunca deje que personas no capacitadas ó menores de edad operen el aparato.

- “Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser remplazado por el fabricante o su centro de servicio, o por personal calificado para evitar riesgos.”

- Antes de realizar limpieza en este equipo asegúrese de que este desconectado del suministro eléctrico.

INSTALACION.

Remueva la máquina de granita del contenedor de empaque, así como todos los materiales propios de su empaque.
Deberá tener precaución en el manejo de las partes durante el desempaque de la máquina ya que incluye partes plásticas que pudieran maltratarse o dañarse, si llegará a encontrar algún defecto o daño de fabricación o de transporte de la máquina reportarlo de inmediato con su proveedor.

Los componentes que tengan contacto con los alimentos deberán ser previamente desinfectados antes de realizar cualquier ensamble, para evitar cualquier contaminación del producto.
La máquina deberá ser instalada en una altura media donde sea sencillo abastecerla de materia prima, así como de su operación normal al despachar bebidas, la superficie deberá estar nivelada y al colocar la máquina separarla de la parte posterior al menos 15 cm de la pared trasera o superficie mas cercana a la máquina .

Cuando realice la conexión eléctrica asegurarse de que exista una tierra física , así como el voltaje indicado en la tabla de especificaciones.

Descripción de los controles.

La maquina esta equipada con un par de interruptores de encendido y un par de interruptores para encender la luz, separados en forma independiente para poder ser controlado cada tazón mezclador de la máquina de granita. Estos se encuentran localizados y protegidos en una caja con tapa en la parte inferior de cada tazón mezclador (Fig. 1) y sus funciones descritas. (Fig.2)

Interruptor De Encendido (P)

“O” Posición Apagado
“I“ Posición Encendido

Interruptor de Luz (L)

“O” Posición Apagado
“I“ Posición Encendido

-OFF: En posición “O“ Apagadas todas las funciones de la máquina
-ON: En la posición “I“ Encendidas todas las funciones, incluyendo los ventiladores.
-OFF: Luz Superior de Tazones Apagadas
-ON: Luz Superior de Tazones Encendidas , abastecido por el interruptor (P)
Interactuando con el interruptor “I“

Interruptor de Encendido del Mezclador y la Refrigeración (MR)

“I“ Posición Encendido Para Solo Bebidas Frías (no hielo)
“O” Posición Apagado
“II” Posición Encendido Para Mezclar y Obtener Granita

Para operar el Dispensador:

1.- Colocar el Interruptor de Encendido (P) para Posición “I”

2.- Colocar en la posición deseada de operación el interruptor (MR) como sigue:

- En la posición “I“ Para obtener Bebida Fría solamente
- En la posición “II” para obtener Granita

3.- Colocar el Interruptor de Luz Superior (L)

Nota.- Cuando el interruptor (MR) esta en posición “R“, la temperatura del liquido será controlada por el termostato de bebidas Frías. (T) fig.2

Como Realizar la Limpieza y Desinfección.

La unidad no esta limpia y desinfectada de fabrica, Antes de agregar cualquier producto a los tazones de la máquina deberá ser desensamblada para limpiarse y desinfectarse, esto según los requerimientos de las autoridades de salud locales.

Desensamble.-

1.- Asegurarse de desconectar el cable tomacorriente de la máquina
2.- Remover las Cubiertas Superiores de los Tazones de la máquina
3.- Remover los Tazones de la Máquina, soltando el broche tipo borde a presión inferior (Fig.4) y deslice hacia fuera (Fig.5)
4.- Deslizar hacia afuera el espiral exterior (Fig.6) junto con el Auger interior(Fig.7).
5.- Remover el empaque del Tazón alojado en la parte trasera de la máquina donde se aloja el tazón. (Fig.8)
6.- Desmantelar las válvulas de la salida de producto del Tazón. (Fig.9A)
7.- Desmontar las charolas plásticas frontales y vaciarlas.
8.- Retirar con trapo húmedo cualquier exceso de líquido o partículas extrañas del cuerpo de toda la máquina.

Limpieza.

Prepare 10 Litros de Agua Tibia (60° C) con detergente para lavar platos, (no utilice agentes abrasivos ya que puede dañar las partes plásticas de la máquina.
1.- Utilizar una brocha o cepillo de cerdas muy suaves y frote las partes con la solución jabonosa.
2.- No sumergir las tapas superiores en el líquido, ya que al instalarlas puede sufrir descargas eléctricas o bien dañar el sistema eléctrico de la iluminación.
3.- Limpiar el cilindro evaporador de igual forma utilizando una brocha o cepillo de cerda suave.
4.- Enjuague todas las partes con agua limpia.

Desinfección.

1.- Preparar 10 litros de agua tibia (60° C) con Solución Sanitizada (100 P.P.M Cloro)

2.- Dejar enjuagando las partes en la solución sanitizada por 5 minutos
3.- Colocar las partes en superficie seca y sopletear con aire seco.
4.- Pasar un trapo seco y limpio por todas las partes externas de la unidad, no utilizar trapos o líquidos abrasivos para su limpieza.

Ensamble

1.- Coloque la bandeja de goteo en su lugar, deslizándola dentro de las ranuras para su fijación.
2.- Re-Ensamble las válvulas grifo siguiendo los pasos inversos mostrados en la fig.9A Importante! Lubrique las áreas mostradas en la fig.9b recubriendo las partes con lubricante “Grado Alimenticio Aprobado” (P. N. 02800 07200).
3.- Coloque sobre el cilindro el empaque para sellar (Fig.10). Nota: La cara del tope mayor del empaque deberá quedar hacia la cara posterior de la pared.
4.- Instale sobre el cilindro las aspas en espiral siguiendo los pasos inversos de la (fig.6). Nota: Las flechas sobre las hojas de la espiral deberán de quedar apuntando hacia el operador.
5.- Inserte el Auger dentro del cilindro del evaporador en el sentido inverso de cómo se muestra en la (Fig.7). Introducirlo cuidando que embone perfectamente en la flecha hexagonal al final del cilindro.
6.- Instale la espiral exterior. Deslice la espiral sobre le cilindro del evaporador hasta que el frente del mismo se una con la muesca de la fecha del Auger (Fig.12)
7.- Empuje el tazón hacia la pared trasera de la unidad hasta que embone con el sello en la parte trasera y sus ganchos de sujeción frontal estén debidamente anclados (Fig.13). Nota: Para una fácil inserción humedezca el empaque y el aro del tazón.

Higienización de la Máquina

Prepare 2 galones de agua tibia (45º – 60º C, 120º -140º F) una solución higinizadora (100 P.P.M Cloro) De acuerdo con la legislación local de sanidad y con las especificaciones del fabricante.
Vierta la solución sobre el tazón(es), utilice un cepillo adecuado para limpiar con la solución todas las superficies protuberantes arriba del nivel de la solución y en la parte inferior de la de la cubierta(s) superior.
Instale la cubierta superior y opere la unidad, permita que la solución sea agitada durante 2 minutos. Drene la solución fuera del tazón.

Utilice agua limpia para remover el remanente de solución de higienizar de los tazones. Drene nuevamente esta solución. No enjuague la máquina.

Operación:

Siempre encienda la máquina limpia y con los dispensadores higienizados de acuerdo a las instrucciones previas. Utilice solamente mezclas frescas cuando llene la máquina.
Importante.- Esta unidad esta equipada con un Interruptor de presión de seguridad. Cuando la luz del lado izquierdo del Interruptor de la cubierta esta iluminado esto significa que el aire de refrigeración no es suficiente. Verifique que exista mínimo 15 cm de espacio libre permitido alrededor de la máquina y que el filtro de condensación este limpio.

Importante. Siempre asegúrese de que el (Porcentaje del contenido de azúcar) de la granita este por arriba del 13 % de cualquier base usada. Esta instrucción es crítica para la máxima eficiencia de operación de la máquina.

Llene los tazones hasta la marca del máximo nivel, la marca en litros o galones sobre los tazones ayuda a conocer con exactitud la cantidad de producto y no sobre llenar.
Coloque la tapa sobre los tazones y siempre opere la máquina con los tazones cubiertos, esto previene que materiales extraños contaminen la mezcla
Importante! Cuando coloque la tapa sobre los tazones, asegúrese de ensamblarlas correctamente a fin de que la conexión eléctrica entre la tapa y el tazón hay un buen contacto para el encendido de las luces y evitar falsos contactos.
Encienda los interruptores de control (Ver el párrafo de la descripción de los controles). Siempre deje el dispensador encendido en modo de refrigeración y automáticamente se parará cuando la granita alcance el espesor (densidad) la mezcla continuará dando vueltas.

Nota: El período de tiempo para la congelación del granizado, es variable de acuerdo a la temperatura ambiente y a la temperatura inicial del producto, el contenido de azúcar de la mezcla y el espesor (densidad) seleccionado.

Sugerencias de Operación

Mezclándose:

Utilice productos diseñados para congelar (Hacer granita). Prepare la mezcla de acuerdo a las instrucciones especificadas en la etiqueta del producto. Si jugos naturales (ejemplo: Pulpa de naranja o limón) o productos bajos en azúcar (Ejemplo: Café) son usados, disuelva 150 – 200 gramos de Azúcar por litro de mezcla.
Sin embargo la mezcla puede ser hecha, esto es (porcentaje en el contenido de azúcar) deberá ser al menos 13 %.

Llenado:

Después de que la unidad este en operación, periódicamente observe el nivel de la mezcla en el tazón. Para acortar el tiempo de granita recuperación de granita e incrementar la producción, el tazón deberá ser rellenado después de que el nivel de la mezcla haya bajado a la mitad del cilindro (evaporador) y al iniciar cada día.

Sedimentándose o separándose el producto:

Si el producto es dejado en el dispensador toda la noche, coloque los switches de mezclar y refrigeración (MR, Fig.2) en la posición “1” al menos durante una hora antes de apagar la unidad. Esto eliminará cualquier bloqueo formado por hielo durante toda la noche lo cuál pudiera resultar en posible daño de los mezcladores o de sus motores cuando la unidad es vuelta a ser encendida.
Antes de re encender la unidad, asegúrese de que bloques de hielo no se hayan formado, en caso de existir bloques de hielo remuévalos antes de encender la unidad. Operar toda la noche en el modo de bebida también puede eliminar cualquier posible acumulación de hielo de condensación alrededor de los tazones.
No apague los mezcladores cuando producto congelado este en el tazón: Si no agita el producto helado puede formarse en bloques de hielo. Si los mezcladores son puestos a funcionar bajo esta condición, los mezcladores y sus motores pueden resultar dañados.
Por consiguiente no encienda los mezcladores hasta que el producto se ha derretido.

Ajuste de la viscosidad de la granita (Fig.14)

La viscosidad correcta de la granita es ajustada desde la fábrica. Para ajustar la viscosidad si es necesario, utilice un desarmador estándar y de vueltas al tornillo de ajuste localizado en el respaldo trasero de cada uno de los contenedores como sigue:

- A favor de las manecillas del reloj (Favor de manecillas del reloj) para obtener un producto espeso (El indicador "F" se irá bajando en la apertura "G").
- En contra de las manecillas del reloj (Contra las manecillas del reloj) para obtener un producto delgado ligero (El indicador "F" se irá subiendo en la apertura "G")

Ajuste en la temperatura de la bebida

La temperatura correcta de la bebida (Cuando la unidad es usada como dispensador de bebida suave) esta ajustada desde fábrica, para re ajustarla gire la perilla (T) localizada en cada una de las cajas de Interruptores (Fig. 2):

- Hacia la derecha (Favor de manecillas del reloj) para temperatura baja.
- Hacia la izquierda (Contra las manecillas del reloj) para temperatura alta.

Excesivo calor:

El dispensador deberá ser capaz de eliminar el calor. En caso de que parezca excesivo, cheque que no haya una fuente de calor cerca de la unidad y que el flujo de aire del louver de los paneles no este obstruida por paredes o cajas. Permita al menos 15 cm de espacio libre alrededor del dispensador.

Goteo continúo hacia la bandeja de desagüe

Cada bandeja de goteo tiene dos tapones de diafragma, si se necesita un drenado continúo, perfore uno de los diafragmas de drenado con un desarmador y conecte una línea flexible para el drenado.

Capuchón restrictor

Cuando la unidad es usada como bebida suave en lugar de dispensador de granita (Posición "1" de mezclador y refrigeración Interruptor B, Fig. 2)

esto es aconsejable para instalar el capuchón restrictor sobre la conexión de salida del grifo (Fig.16) para reducir la salida del flujo.

Atención: El dispensador esta equipado con un Cople magnético para transmitir movimiento hacia los augers. Para prevenir daños a la máquina, en caso de que los augers se atoren con bloques de hielo u otras causas dentro de los tazones, los coples magnéticos automáticamente se desconectarán de la transmisión. Tal que una situación es detectada por el paro de los augers y por el fuerte ruido viniendo de la máquina. En este caso pare inmediatamente el dispensador, vacíe el tazón afectado y remueva la causa del bloqueo.

Mantenimiento

¡Cuidado! Desconecte la máquina de la fuente de poder antes de realizar cualquier mantenimiento. Daños personales o daños a la máquina pueden resultar.

Diariamente: Inspeccione signos en la máquina de fugas pasadas de producto en los sellos o empaques. Si el correcto ensamble no para las fugas alrededor de los sellos o empaques, cheque la correcta lubricación, partes dañadas o usadas. Reemplace las partes como se necesiten.

Mensualmente: Remueva el polvo del condensador. Para hacer esto, desatornille los dos tornillos de mariposa y remueva el lado izquierdo del panel.

¡Advertencia! Las aletas del condensador son muy filosas. Use extremo cuidado cuando los limpie.
El mantenimiento (Deberá ser realizado por personal de servicio calificado solamente)

Anualmente: Remueva los paneles y limpie el interior de la máquina incluida la base, paneles laterales, condensador etc; lubricar partes plásticas solamente con: HAYNES LUBRI-FILM DOW CORNING MOLYKOTE VG02 o con otro lubricante compatible con el poli carbonato.

Importante! En dichas operaciones de limpieza nunca utilice productos basados en hidrocarburos.

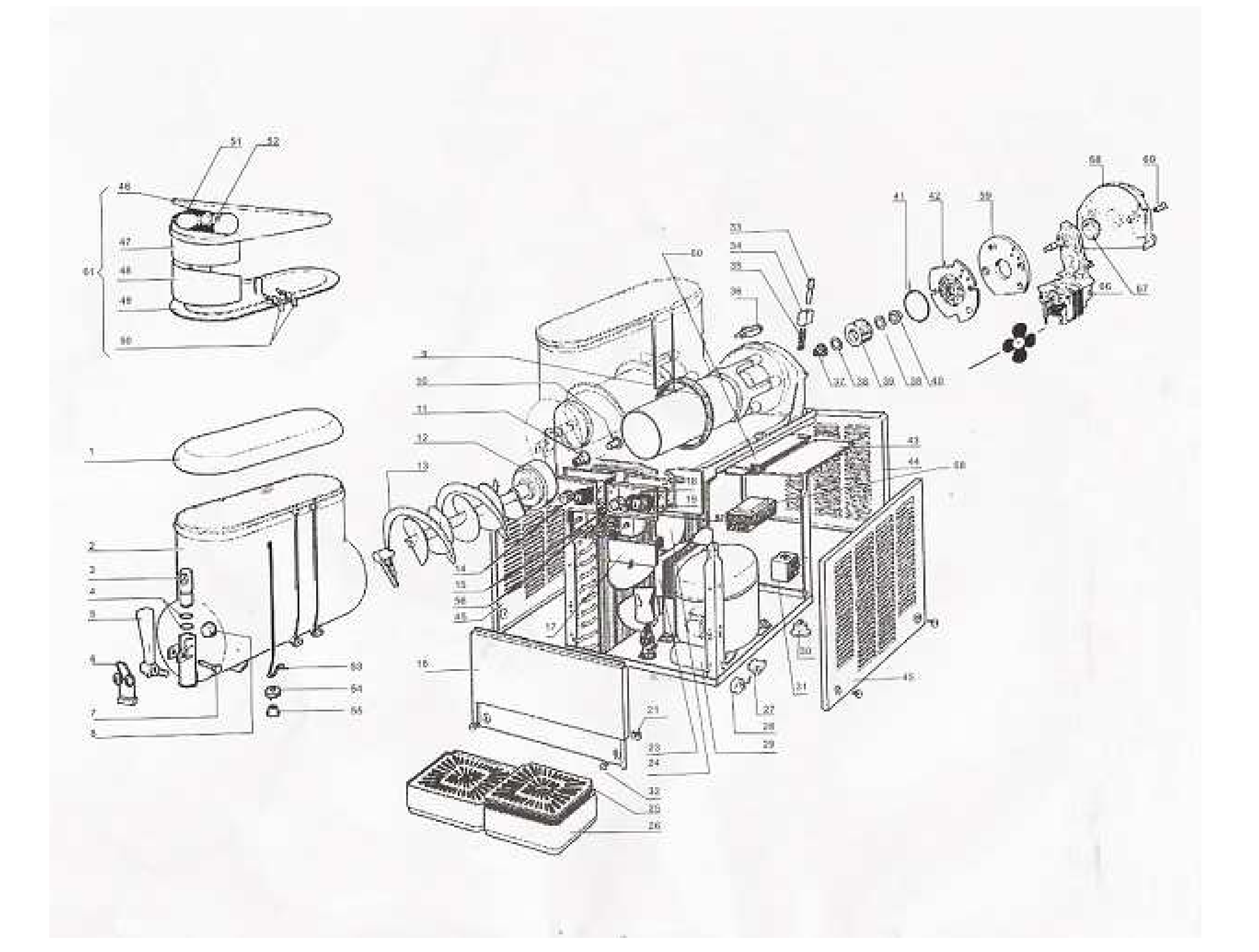
Especificaciones

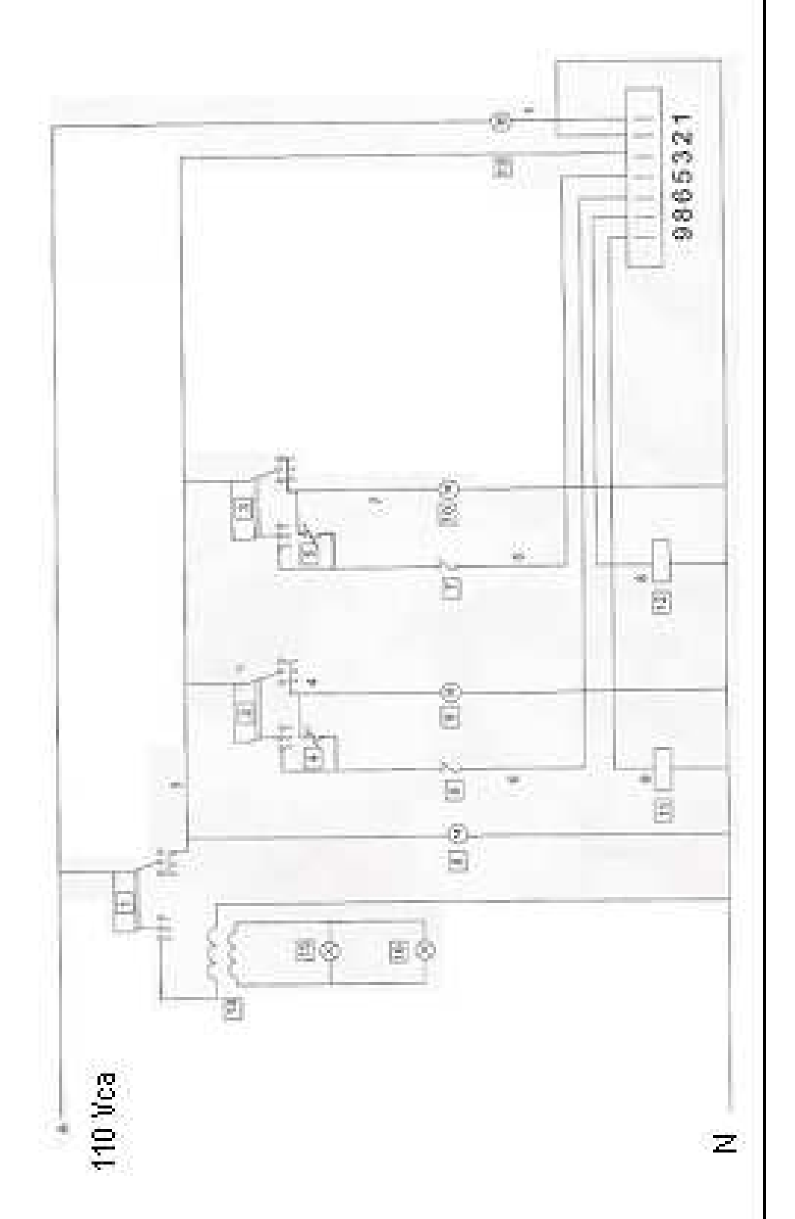
Modelo	**HT-26M**
Tazón (Número)	**2**
Capacidad (Litros x Tazón)	**10 x 2**
Alimentación	**110 V / 60 Hz**
Rango de Potencia (Kw)	**1.1**
Dimensiones W X D X H	**630 X 470 X 690 mm**
Peso Neto (kg)	**40**
Peso Bruto (kg)	**46**

Lista de Partes

No.	Descripción
1	Cubierta Transparente
2	Tazón
3	Pistón Válvula
4	O-ring Pistón Válvula
5	Manija Válvula
6	Resorte Manija Válvula
7	Pin Manija válvula
8	Rondana
9	Empaque Tazón
10	Buje Frontal Pared Trasera
11	Buje Auger
12	Auger
13	Espiral Exterior
14	Caja De Interruptor
15	Caja Interruptor Encendido
16	HT2ML Dispensador Lado Panel
17	Interruptor
18	Interruptor 3 Posiciones
19	Interruptor
21	Clip
23	Ventilador Motor
24	Aspa Ventilador
25	Cubierta Bandeja de Goteo
26	Bandeja de Goteo
27	Relevador
28	Protector contra Sobrecargas
29	Capacitor de Arranque
30	Pata de Hule
31	Bobina Válvula Solenoide
32	Tornillo de Panel
33	Tornillo de Ajuste de Densidad

No.	Descripción
34	Forma de Tuerca
35	Resorte
36	Micro Interruptor
37	Buje pared Trasera
38	Rondana de Conducción Magnética
39	Conductor Magnético
40	Brida buje
41	Brida O-Ring 3231
42	Brida Motor - Transmisión
43	Dispositivo Electrónico de Retardo (P.W.B)
44	Panel Trasero
45	Panel Lateral
46	iluminación Cubierta Superior
47	Figura
48	Pantalla Figura
49	Iluminación Cubierta Inferior
50	Contactos de Tapa para Luz
51	Foco 24 V
52	Socket Foco
53	Cable de Luz
54	Contacto Flexible
55	Anillo de Fijación
56	Termostato
57	Perilla Termostato
58	Transformador
59	Foam Asilante
60	Housing (P.W.B)
61	Ensamble Iluminación Cubierta
66	Transmisión- Motor
67	Buje Trasero
68	Cubierta Trasera





1. INTERRUPTOR
2.3. INTERRUPTOR CONGELACION
4.5. TERMOSTATO
6.7. MICRO INTERRUPTOR
8. VENTILADOR MOTOR
9.10. TRANSMISION -MOTOR
11.12. VALVULA SOLENOIDE
13. COMPRESOR
14. TRANSFORMADOR
15.16. LUZ

DIAGRAMA ELECTRICO MAQUINA DE GRANITA